

Ein kulinarisches Versprechen

Zum Apéro werden oft Nüssli, Chips oder Salzgebäck serviert – obwohl es eine Fülle an einfachen Rezepten für Häppchen gibt, die Lust auf mehr machen.

VON RAHEL KOERFGEN

Wäre ein gutes Essen ein Buch, der Apéro hätte den Part des Prologs inne. Er ist die Einleitung, die Appetit auf eine wunderbare Geschichte, auf einen genussvollen Abend machen soll. Der Apéro ist längst Bestandteil unserer Esskultur; er überbrückt und verkürzt nicht nur die Zeit bis zum Dinner, sondern sorgt auch für das berühmte Bödeli: Der Magen wird langsam aufgewärmt und die Gäste eingestimmt.

Es sind jene Minuten, in denen sich die Gesellschaft über Neuigkeiten und Tratsch austauscht, sich vielleicht noch ein bisschen zögerlich abtastet und allenfalls das Haus oder die Wohnung des Gastgebers zum ersten Mal besichtigt. Es sind wichtige Minuten, die über den weiteren Verlauf des Abends entscheiden. Die entscheiden, ob wir das Buch – zumindest gedanklich – gelangweilt weglegen oder ob wir begeistert weiterlesen. Denn der Apéro ist ein Versprechen. Er gibt einen ersten Eindruck von den Kochkünsten des Gastgebers.

Umso erstaunlicher scheint es, dass zum Champagner, zum Martini Dry oder Campari in der Schweiz oft nichts weiter als eine Schale lieblicher Erdnüssli, Chips oder Flûtes gereicht werden, während die Italiener mit sagenhaften Antipasti-Platten auftrumpfen oder die Spanier mit Tapas. Ein noch schlimmeres Vergehen als Chips und Nüssli: Wenn zum Aperitif gar keine Häppchen aufgetischt werden. Da braucht man sich nicht zu wundern, wenn die Gäste bereits vor dem Essen angesäuelt sind.

Die Zeit reicht eben doch

Zu Unrecht fristen Apéro-Speisen in der Schweiz trotz kulinarischen Einflüssen aus aller Welt ein Schattendasein gegenüber ihren grossen Konkurrenten, die später zu Tisch serviert werden. So manch exzellenter Hobbykoch lässt ob der vielen Gänge, die er ohnehin schon hinzuzubereiten hat, die Häppchen vor dem Essen links liegen. Weil die Zeit dafür nicht mehr reicht. Doch gerade jene Appetizer, die am meisten Eindruck machen und ein wohliges Gefühl in Gaumen und Magen hinterlassen, sind diejenigen, die ohne grossen Zeitaufwand zubereitet werden können (siehe Rezeptauswahl nebenan). Die goldene Regel hierbei lautet allerdings: Weniger ist mehr. Damit ist nicht nur die Quantität der Häppchen gemeint, sondern auch die Zutaten. Es empfiehlt sich, mit Teigen jeglicher Art zurückhaltend zu sein, da sie sehr sättigend sind.

Auch um Fleisch darf man einen Bogen machen, wenn das Hauptgericht oder die Vorspeise fleischhaltig sind. Sollte man sich dennoch dafür entscheiden, dürfen es nicht mehr als drei Stück pro Gast sein. Sind also vier Personen zum Essen geladen, reichen insgesamt zwölf Flûtes oder zwölf Hackbällchen völlig aus. Ziel ist es schliesslich nicht, sich den Bauch vollzuschlagen, sondern Lust machen auf das, was danach kommt. Für mehr wird die Zeit ohnehin nicht reichen: Eine Knigge-Regel besagt, dass der Apéro nicht länger als eine halbe Stunde dauern sollte. Ein Prolog erstreckt sich für gewöhnlich ja auch nicht über ein Dutzend Seiten.



Der Apéro sorgt für das berühmte «Bödeli» vor dem Dinner.

Thinkstock



Gefüllte Datteln

- 20 Minuten, 12 Stück
- 12 Datteln fleischig
 - 1 Esslöffel Haselnuss oder gemahlene Haselnüsse
 - 1 Zweig Petersilie
 - 1 Stück Zitronenschale ca. 1 cm lang
 - 50 g Frischkäse
 - Salz
 - schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Datteln auf einer Seite aufschneiden, aufklappen und den Stein herauslösen. Die Haselnüsse in einer Pfanne bei mittlerer Hitze rösten, bis sich die Haut zu lösen beginnt. In ein Küchentuch geben und darin gegeneinander reiben, sodass sich die Haut so gut wie möglich ablöst. Die Blättchen der Petersilie abzupfen und mit den Haselnüssen und der Zitronenschale fein hacken. Die Nussmischung mit dem Frischkäse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Frischkäsemasse in die Datteln füllen.

Alternative mit Fleisch: Speckwürfel in der Pfanne knusprig braten, mit dickflüssigem Balsamico ablöschen und einkochen. Abkühlen lassen, würzen und danach in die Datteln füllen.
Quelle: www.wildeisen.ch



Käsetuiles

- 15 Minuten, 25 Stück
- 25 grosse Salbeiblätter
 - 60 g Sbrinz AOP, gerieben
 - 60 g Gruyère AOP, gerieben
 - 1 EL Sesamsamen
 - ½ TL grob gemahlener schwarzer Pfeffer oder Rosenpaprika

Salbeiblätter mit grossem Abstand flach auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Sbrinz, Gruyère, Sesamsamen und Pfeffer oder Rosenpaprika mischen. Je 1 gehäufte EL Käsemischung auf die Salbeiblätter geben, flach ausbreiten. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 8–10 Minuten hellbraun backen. Auf dem Blech auskühlen lassen. Tipp: Zur Käsemischung kann noch ein Esslöffel grobkörniger Senf hinzugegeben werden. Die Käsechips eignen sich, eingepackt in Cellophan, auch bestens als Mitbringsel zu einer Einladung.
Quelle: www.swissmilk.ch



Polpetta di melanzane

- 30 Minuten, etwa 12 Stück
- 500 g Auberginen
 - 250 g Weissbrot vom Vortag
 - 2 Eier
 - 150 g geriebener Parmesan oder Pecorino
 - 1 Knoblauchzehe
 - fein geschnittener Basilikum
 - Salz
 - Öl zum anbraten

Die Auberginen in Scheiben schneiden, 10 Minuten in sprudelndem Salzwasser weichkochen. Unterdessen das Brot krümelig hacken, in Wasser 30 Minuten aufweichen. Die Auberginen aus der Pfanne nehmen, abkühlen, dann sehr gut auswringen. Dasselbe mit dem Brot. Die Auberginen hacken, Brot hinzufügen, mischen. Danach Käse, Knoblauch, Eier, Basilikum und Salz dazu, alles verkneten. Aus der Masse etwa 12 längliche Bällchen formen. Falls sie nicht zusammenhalten, Paniermehl hinzufügen. Öl in der Pfanne erhitzen, die Bällchen vorsichtig hineinschicken und braten. Hitze reduzieren, regelmässig wenden. Sowohl warm als auch kalt ein Genuss.
Quelle: www.cookandlove.it

Entkorkt

Champagner geht immer

«Wir hoffen, dass Sie die Gelegenheit nutzen, dieses Jahr mit Champagnerkorkenknallen zu beendern», wünschte sich das Team des Genfer Startup-Unternehmens Wiine.me im Katalog zu dem von ihm organisierten Salon du Champagne, der Mitte November in Zürich und Genf stattfand. Inzwischen dürfte die Korkenknallerei überall ein Ende gefunden haben, hoffentlich aber nicht das Entkorken von Champagner. Denn Champagner hat immer Saison, nicht nur am letzten Tag des Jahres. Gerade wenn Ihnen die Strapazen der vergangenen Festtage etwas zugesetzt haben sollten, täte Ihnen ein Gläschen Blanc de Blancs zu einer frischen Auster sicher gut.

Leider war ich seinerzeit am Besuch des Salon du Champagne in Zürich verhindert, aber meine zwei champagnerbegeisterten Mitarbeiterinnen gingen natürlich hin und verkosteten eine beachtliche Anzahl der 150 Cuvées von 25 Champagnerhäusern. Unabhängig voneinander waren sie besonders angetan von der Cuvée des Moines Blanc de Blancs Grand Cru von Besserat de Bellefon, die ich selbst von früher her ebenfalls in bester Erinnerung habe. Grund genug, mir den Champagner zuschicken zu lassen und selbst auch noch zu degustieren.

Ich wurde nicht enttäuscht: Das weisse Aushängeschild der 1930 von Victor Besserat auf Wunsch des Geschäftsführers des Restaurants «La Samaritaine de Luxe» nahe der Pariser Oper kreierten Champagnerlinie Cuvée des Moines begeisterte auch mich mit seinem leichtperligen, frischfruchtigen und doch gut strukturierten weinigen Wesen. «Stellen Sie mir einen genug geschmeidigen Champagner zur Begleitung eines ganzen Essens her, und ich werde bei Ihnen 1000 statt bloss 100 Flaschen bestellen», soll der Direktor ultimativ gefordert haben. Nun ja, ich kann mir nicht einmal 100 Flaschen leisten, aber ein paar Fläschchen Cuvée des Moines hätte ich gern im Keller ...

ANDREAS KELLER



CUVÉE DES MOINES BLANC DE BLANCS GRAND CRU
Produzent: Champagne Besserat de Bellefon, Epernay (F)
Herkunft: Champagne
Appellation: Champagne AOC
Rebsorte: Chardonnay
Beste Trinkreife: jetzt bis 2020
Passende Gerichte: Austern, Crevetten, Lachs
Bewertung: 17,5 Punkte
Bezugsquelle: Gualtieri Vins, Planles-Ouates, Tel. 022 880 00 96, www.gualtierivins.ch, Fr. 51.–

Aufgetischt

«Tapas del Mar», Basel

Das «Tapas del Mar» befindet sich nicht am Meer – ja nicht einmal am Rhein. Dennoch mutet das Restaurant in der Basler Innenstadt wunderbar mediterran an. Das Lokal ist einfach eingerichtet und legt den Fokus auf traditionelle spanische Tapas. Das Teilen der kleinen Häppchen liegt ja – in einer Zeit, in der alles von Sharing Economy spricht und das Erleben wichtiger als der Besitz geworden ist – irgendwie im Trend. Besonders angetan hat es uns der Lomo Ibérico (50 g/Fr. 15.70). Der Schinken des schwarzen Iberischen Schweins ist so zart, dass er im Mund zu vergehen scheint. Ebenfalls fantastisch gemundet hat uns der Tintenfisch, der hier auf dem Grill gebraten und mit Zitrone und Petersilie verfeinert wird (Fr. 13.20). Die Crevetten werden in brutzelndem Olivenöl



mit Knoblauch und Chili serviert und schmecken frisch (Fr. 13.20). Dazu darf natürlich die feine spanische Tortilla nicht fehlen (Fr. 8.70). Und das Schönste: Bei Tapas kann man immer so gut nachbestellen.

RAFFAEL SCHUPPISSER

Einfach, aber gemütlich ist es im «Tapas del Mar».

HO



Küche Traditionelle spanische Tapas.



Service Aufmerksam und unkompliziert.



Ambiente Einfach und gemütlich.



Preis Vegetarische Tapas zwischen 8 und 12 Franken. Mit Fleisch zwischen 12 und 15 Franken.

Adresse

Schnabelgasse 2, 4051 Basel, 061 261 99 34. www.tapasdelmar.com. Mo bis Sa 12 bis 24 Uhr; So 17.30 bis 24 Uhr.

Aufgefallen

Manchmal fragt man sich, wie gut es Restaurants laufen muss, dass sie am Wochenende die Türen zu lassen können. Vor allem sonntags. **Dabei gibt es nichts Schöneres, als Sonntagmittag mit der Familie in eine gepflegte Beiz zu gehen.** In der Stadt wie auf dem Land. Gut, dass der Gastronom Martin Jenni in seinem neuen Werk 99 Gasthäuser in der Deutschschweiz vorstellt, **die uns auch am Tag des Herrn empfangen.** «Sonntag geöffnet», Fr. 43.–.

